Frank LONG

BRUNCHKARTE

jeden Samstag & Sonntag 10-14

HASHBROWNS

Smoked Salmon
Goldgelb gebratener Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs und cremigem Dilldip [2,D,G]
14,90

Guacamole & Salsa
Goldgelb gebratener Kartoffelrösti mit erfrischender, leicht scharfer Tomatensalsa auf einem gehaltvollem Guacamolebett [2,3,4]
12,90

Bacon & Egg
Goldgelb gebratener Kartoffelrösti, knuspriger Bacon und ein Spiegelei on top - sunny side up [1,2,C]
12,90

BAGELS

Cream Cheese
Frisches Bagelbun, ein Haufen Frischkäse, nussiger Rucola [A1,A2,A4,G]
6,50

Smoked Salmon
Frisches Bagelbun, ein halber Haufen Frischkäse, rauchiger Bio-Lachs, nussiger Rucola, getoppt mit leichtem Honig-Senf-Dressing [A1,A2,A4,C,D,G,J]
9,50

SCRAMBLED EGGS

Western Style
Rührei mit gekochtem Schinken, gegrillter Paprika und Zwiebel, dazu geröstetes Brot [2,3,11,17,A1,C,F,G,H,J,K,M]
9,50

Spinach & Mushroom
Rührei mit Rahmspinat und gegrillten Champignons, dazu geröstetes Brot [17,A1,C,F,G,H,J,K,M]
8,90

Roasted Tomato
Rührei mit gerösteten Kirschtomaten, würzigem Rucola und zartschmelzendem Gouda, dazu geröstetes Brot [17,A1,C,F,G,H,J,K,M]
8,90

SANDWICHES

Toast Hawaii
Gebutterte und getoastete Sandwichscheibe, fruchtiger Tomatenketchup, herzhafter Kochschinken, süße Ananas und zartschmelzender Chester [1,2,3,8,11,A1,C,F,G,H,K]
8,90

New York Club
Frische Tomate, gekochtes Ei, knuspriger Bacon und zart gebratenes Hähnchen aus der Keule [1,2,11,A1,C,F,G,H,,J,K,]
12,50

Tuna Chipotle
Knackiger Romanasalat, frische Tomate, würziger Feta an einer Thunfisch-Chipotle Creme [11,2,A1,C,D,F,G,H,,J,K]
13,50

Italian BLT
Knackiger Rucola, mittelscharfer Senf, herzhafte Mayonnaise, reichhaltige Salsiccia, kräftige Balsamicoreduktion [1,2,11, A1,C,J,]
12,50

Pastrami
Würziges Pastrami aus der Rinderbrust, Frischkäse-Senf-Mix, saure Gurke, rote Zwiebel, junger Gouda [1,A1,A2,C,G,J,]
14,90

Reuben
Kräftiges Corned Beef, intensives Sauerkraut, herzhafter Gruyère, Russian Dressing [1,A1,A2,G]
14,90

Croque Madame
Körniger Senf der alten Art, vollmundige Mayonnaise, herzhafter Kochschinken und Gruyère, dazu Käse-Bechamel getoppt mit einem Spiegelei [1,2,3,11,A1,A2,C,G,J,]
13,50

Croque Monsieur
Körniger Senf der alten Art, vollmundige Mayonnaise, herzhafter Kochschinken und Gruyère, dazu würzige Käse-Bechamel [1,2,3,11,A1,A2,C,G,J,]
12,90

Eggs Benedict
Herzhafter roher Schinken, würziger Rucola, zwei pochierte Eier, cremige Sauce Hollandaise, Balsamicoreduktion [1,2,3,11,A1,A2,C,G,J,]
14,90

Vegan Vegetarisch

SWEETS

Chocolate Mousse
Süßes Schokoladen Mousse mit cremiger Vanillesauce [1,2,3,8,11,G]
3,50

Vanilla Curd
Cremiger Vanillequark mit Hafercrunch [A4,G]
3,50

Chia Pudding
Gehaltvolle Chiasamen mit cremiger Kokosmilch, fruchtigen Himbeeren und Blaubeeren, verfeinert mit Ahornsirup [2,D,G]
3,50

Pancakes Maple Syrup
Fluffige Minipfannekuchen, getoppt mit Puderzucker, veredelt mit leckerem Ahornsirup [A1,C,G]
8,90

French Toast
Zwei in Ei gebratene Sandwichscheiben, in der Mitte süße Haselnusscreme, getoppt mit Puderzucker, flambierter Banane, einer Kugel Vanilleeis und warmen Beerenmix [11,A1,C,F,G,H,K]
9,90

Acai Bowl
Fruchtige Joghurt Bowl aus Banane, Blaubeere, Erdbeere und Acai mit Granola und Fruchttopping [A4,G]
12,50

Banana Peanut Butter Bowl
Haferbowl mit fruchtiger Banane, cremiger Erdnussbutter und Leinsamen [A4,E]
8,90

SOUPS & SIDES

Roasted Bread Salsa
Zwei Scheiben in Olivenöl geröstetes Brot mit würziger Guacamole und pikanter Tomatensalsa [2,3,4,17,A1,C,F,G,H,J,K,M]
6,90

Roasted Bread Prawns
Zwei Scheiben in Olivenöl geröstetes Brot mit fruchtiger Zitronenaioli, gegrillten Garnelen, spritziger Zitrone und frischem Rosmarin [17,A1,B,C,F,G,H,J,K,M]
8,90

Roasted Bread Pepper
Zwei Scheiben in Olivenöl geröstetes Brot mit pikanter Chipotle-Mayo, gegrillter Paprika und gehackter Petersilie [17,A1,C,F,G,H,J,K,M]
6,90

Potato Leek Soup
Suppe aus Kartoffel und Lauch, garniert mit Parmesankäse, knusprigem Bacon und gehackter Petersilie [G]
8,90

Roasted Tomato Soup
Suppe aus gerösteten Ofen-Tomaten mit roter Zwiebel und würzigem Knoblauch, verfeinert mit nativem Olivenöl, Rosmarin und knusprigen Croutons [A1]
7,90

Mac n Cheese
Maccheroni an einer zart schmelzenden Käsesauce aus Gouda, Cheddar und Gruyère [1,2,3,8,A1,G]
6,90

Creamed Spinach
Blattspinat an einer würzigen Bechamel-Sauce mit weißer Zwiebel [A1,G]
6,90

Dirty Rice
Reis mit pikantem Hackfleisch, würzigem Speck, knackigem Sellerie und weißer Zwiebel, verfeinert mit Oregano und Thymian [1,2,I]
6,90

Vegan *Vegetarisch*

Samstag
BRUNCH A LA CARTE
von 10:00 bis 14:00

Sonntag
ALL YOU CAN BRUNCH
25,00

von 10:00 bis 14:00
inkl.
Kaffeeflatrate

Frank LONG
BBQ AND AMERICAN FOOD

1 mit Farbstoff(en),2 mit Konservierungsstoff(en),3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n) 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß ,9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Sußungsmittel (n), 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin, 15 mit Nitratpökelsalz, 16 Kräuterbutterzubereitung, 17 alkoholhaltig A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel A6 Kamut B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch H chalenfrüchteH1 Walnuss I Sellerie J Senf K Sesam L Sulfit M Lupine N Weichtiere.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

FL 11.2024